

U FIADONU

Pour 6 personnes

500gr de Brocciu ou de brousse

4 œufs

150 gr de sucre en poudre

50gr de miel

1 citron pour le zeste

Cédratine Corse ou au pire liqueur de citron : 1 cuillère à soupe environ.

Au travail.

Fouetter ensemble Brocciu, sucre, miel et liqueur.

Battre les œufs à part puis les incorporer en continuant de fouetter.

Quand le mélange est lisse, ajouter les zestes du citron.

Mélanger délicatement.

Verser dans un moule beurré et cuire 30 minutes à four moyen (160 à 170 degrés).

Laisser refroidir avant de déguster.

C'est meilleur si c'est fait la veille.

On trouvera du Brocciu en saison (hiver et printemps), et hors saison de la brousse de Corse : c'est peu différent (la brousse est un peu moins goûteuse), mais c'est une question d'AOP.

Jolie photo ici :

<https://www.produits-laitiers-de-france.com/fromages/brocciu/>

La cédratine (la meilleure est évidemment la Cédratine Mattei) est une liqueur de cédrat typique du Cap Corse. Elle est plus aromatique et plus « ronde » que la liqueur de citron

Des détails ici :

<https://luvinu.fr/produit/cedratine/>

Ou ici pour l'autre forme de la bouteille :

<https://www.quai-des-oliviers.com/vins-corses-et-provencaux/cedratine-mattei-liqueur-corse-de-cedrat-1284.html>

N'hésitez pas à investir (je ne touche malheureusement pas de pourcentage...) : vous profiterez de la liqueur tout au long de l'année.

Particulièrement appréciable avec un carré de chocolat noir le soir, pour avoir de beaux rêves parfumés ...